

Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Jenis	1
5 Bentuk dan ukuran.....	1
6 Asal.....	1
7 Mutu.....	1
8 Penyimpanan.....	1



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3548-1994, *Sardin media saos tomat dalam kaleng* yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 15 Nopember 2007 di Bogor, dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 3) Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
- 4) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- 8) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 Agustus 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng– Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng.

2 Acuan normatif

SNI 01-2729.2-2006, *Ikan segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4110.2-2006, *Ikan beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1

bahan baku ikan pelagis kecil media saus tomat dalam kaleng

ikan pelagis kecil segar atau beku dengan mutu yang baik

4 Jenis

Sardin (*Sardinella spp*), Selar (*Selaroides sp*), Layang (*Scomberomerus spp* dan *Decapterus sp*), Kembung (*Rastrelliger sp*) dan jenis pelagis kecil lainnya.

5 Bentuk dan ukuran

Berupa ikan pelagis kecil segar dan beku utuh.

6 Asal

Bahan baku dari perairan yang tidak tercemar.

7 Mutu

Sesuai dengan SNI 01-2729.2-2006 dan SNI 01-4110.2-2006.

8 Penyimpanan

Bahan baku disimpan dalam wadah dengan suhu pusat 0 °C - 5 °C untuk ikan segar dan maksimal -18 °C untuk ikan beku, saniter dan higienis.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id